



The Shack Restaurant

A white shamrock logo, consisting of a stylized four-leaf clover, positioned below the word "Shack" and to the left of the word "Restaurant".

Modern Traditional Irish Restaurant

La storia di Temple Bar

L'area di Temple Bar ha una meritata reputazione come il cuore culturale di Dublino. Situata a pochi isolati sulla riva sud del fiume Liffey, l'area comprende il meglio che la capitale irlandese ha da offrire: ristoranti di alta classe e vivaci bar, teatri e rinomate gallerie d'arte. Con i suoi vicoli acciottolati, le boutique eccentriche e gli artisti di strada, Temple Bar attira visitatori da tutto il mondo, desiderosi di immergersi nell'atmosfera e godersi un po' di cultura tradizionale irlandese.

L'area stessa ha una ricca storia, che risale al 795 d.C., quando i Vichinghi vi si stabilirono. Circa 800 anni dopo Sir William Temple, l'amministratore accademico senior del Trinity College, costruì lì la sua casa e i suoi giardini e si pensa che l'area sia stata chiamata così in onore della sua famiglia. Un'altra teoria è che sia stato battezzato come un cenno a Temple Bar a Londra. Il 13 aprile 1742, Fishamble Street fu il luogo della prima rappresentazione del Messiah di Händel e ora una rappresentazione annuale si svolge nella stessa data.

Eppure Temple Bar non ha sempre goduto di tempi così salubri. Nel 1707 una dogana, dove venivano elaborate le pratiche di importazione ed esportazione del governo, operava dalla zona, dando origine a fiorenti taverne, magazzini e persino bordelli. Tuttavia, il boom è durato meno di un secolo. Nel 1791 la dogana fu spostata in locali più grandi e di conseguenza l'area di Temple Bar cadde in declino. Rapidamente i suoi edifici divennero abbandonati, e presto fu considerato un posto da evitare. Tuttavia, la sua impopolarità si è rivelata in realtà una cosa positiva in quanto ha salvato Temple Bar dagli sviluppatori immobiliari di Dublino, che hanno spazzato via gran parte dell'architettura storica della città durante gli anni '60.

Nel 1980 la compagnia di autobus Coras Iompair Eireann era pronta a costruire un grande deposito di autobus a Temple Bar e mentre la pianificazione era in corso, gli edifici circostanti sono stati offerti a bassi affitti. Questo ha attirato artisti, proprietari di negozi, ristoranti e altre attività commerciali nella zona, che ha visto Temple Bar iniziare a prosperare di nuovo.

Una serie di proteste misero fine al deposito pianificato dalla compagnia di autobus e nel 1991 il governo istituì la Temple Bar Properties Ltd con l'obiettivo di riqualificare l'area e attirare visitatori. Così è nata l'area di Temple Bar di oggi, un centro bohémien e vibrante per tutti.

Ora Temple Bar accoglie circa quattro milioni di turisti ogni anno, ma anche la gente del posto non è immune al suo fascino e spesso si gode la sua famosa vita notturna. Dalla musica dal vivo ai tradizionali mercati all'aperto, la zona ha davvero qualcosa per tutti.

Per saperne di più sulla storia di Temple Bar, consultate il nostro eBook. Disponibile per il download solo €3.50

www.ShackRestaurant.ie/products



www.ShackRestaurant.ie



Flavours of Eire

"Sapori dell'Éire - Una storia della cucina irlandese" accompagna il lettore in un viaggio accattivante attraverso l'evoluzione culinaria dell'Irlanda. Il ristoratore David Ellis ripercorre il vibrante arazzo della cultura gastronomica irlandese.

Dalle antiche feste gaeliche all'odierno rinascimento culinario, assisti all'affascinante trasformazione della cucina irlandese. Esplora gli stufati sostanziosi, l'ascesa della patata e la fusione di ricette tradizionali con influenze globali. David naviga abilmente nel panorama culinario irlandese, evidenziando i momenti chiave, le personalità e le ricette.

Ma questo viaggio si estende oltre la cucina. "Sapori dell'Éire" esplora il turismo culinario, dove il fascino dell'Irlanda attrae gli appassionati di cibo di tutto il mondo. Che tu sia un appassionato di storia o un buongustaio curioso, questo libro offre una miscela di erudizione e narrazione.

Questo libro è GRATUITO per i nostri ospiti. Una copia per tavolo



Cooking with The Shack Restaurant

Un viaggio culinario con un tocco in più! Questo libro trasporta i lettori attraverso lo storico quartiere di Temple Bar di Dublino, dal suo passato al vivace presente. Lungo la strada, esplorerai una breve storia della cucina irlandese, acquisendo informazioni sulle origini dei nostri piatti tradizionali. Scopri come il team di The Shack ha reinventato i vecchi preferiti rimanendo fedele alle origini irlandesi.

In qualità di proprietario di The Shack Restaurant, condivido il mio viaggio gastronomico personale, che copre oltre 26 anni di servizio a più di 2,5 milioni di ospiti provenienti da tutto il mondo. È un onore e un privilegio presentare questa raccolta di ricette irlandesi tradizionali, classiche e moderne dal nostro

menu e dalla nostra tavola di specialità.

Disponibile per l'acquisto qui sotto

[EBook €14.95](#) - [Libro €30.00](#)

MENÙ IN ITALIANO 2026

PICCOLE PROPOSTE GIORNALIERE

— Servito tutti i giorni dalle 12:00 alle 17:00 —

Zuppa del giorno... 7

Servita con pane integrale fatto in casa. (Grano)

Patata al Forno ... 10.50

Patata al forno ripiena di bacon croccante e formaggio Irlandese.

Colazione Tradizionale Irlandese 12.50

Uova, Salsiccia, Bacon, Pomodoro Grigliato, Pudding Bianco & Nero. Servita con Pane Tostato.

Zuppa Tradizionale di Manzo 14.95

Tocchetti di Manzo a cottura lenta, peperoni arrostiti & semi di senape, con sopra pasta sfoglia.

Hamburger con Pulled Pork ... 13.75

Maiale arrostito a cottura lenta con Soia e Salsa BBQ allo Zenzero Servito con Patatine Fritte.

Panino con Bastoncini di Pesce ... €15,00

Pane sourdough grigliato con filetti di merluzzo impanati al Panko, salsa tartara e cipolle sott'aceto
1 (Grano) 3,4,13

Muffin della Colazione ... €15,00

Salmone affumicato con uova in camicia e salsa olandese
1 (Grano) 2,3,4

Arán Sourdough na Maidine ... €12,95

Pane sourdough grigliato con uova strapazzate, bacon croccante, guacamole e pomodorini
1 (Grano) 3,4



MENU ALLA CARTA

ANTIPASTI

Zuppa di Pesce 10.50

Selezione di pescato e ortaggi cucinati con Panna al Vino Bianco. Servita con Pane Integrale Fatto in Casa. 1 (Grano)

Zuppa del Giorno ... 7.00

Zuppa del Giorno fatta In Casa. Servita con Pane Integrale Fatto in Casa.

Zuppa di Cozze Irlandese ... ½ Kg 10.50

Cozze cotte con Sidro di Mele Irlandese, panna e erbe fresche. Servita con Pane Integrale Fatto in Casa.

Alette di Pollo ... 9.95

Alette di pollo fritte, servite con Gambi di Sedano e Salsa di Formaggio Blu.
Scelta tra: Shack salsa piccante o BBQ Fatta in Casa.

Shack Pate ... 9.95

Pate fatto con Fegato di Pollo al Brandy e bacon affumicato, servito in barattolo e ricoperto con salsa Cumberland. 1 (Grano)

Salmone Irlandese Affumicato alla Quercia ...12.75

Salmone Irlandese Affumicato servito con cetriolo sottaceto e cipolla rossa. 1(grano)

Gamberi All' Olio Piccante 11.75

Gamberi Cotti in Olio di Colza Irlandese, con Aglio e Peperoncino.
Servito con Pane Integrale fatto in Casa.

Calamari Fritti ... 9.95

Calamari Fritti e serviti con Maionese all' Aglio. 1 (grano)

Crocchette di Bacon e Cavolo ... €7,00 al pezzo

con maionese al prezzemolo
1 (Grano), 2

Caprino Montato ... €7,00 al pezzo

con cracker al pepe nero e miele irlandese
1 (Grano), 2,3,13



ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

Minimo 2 persone

Rogha na gCáis ... €12,95 a persona

Selezione di formaggi irlandesi (chiedere al personale di sala per la selezione del giorno).
Servita con sedano, chutney, sottaceti, uva e cracker.
1 (Grano), 2,7,13

The Celtic Charcuterie ... €12,95 a persona

Selezione di salumi irlandesi e pâté
(chiedere al personale di sala per la selezione del giorno).
Servita con cornichon, relish, chutney e pane integrale fatto in casa.
1 (Orzo), 2

The Celtic Beart ... €12,95 a persona

Selezione di formaggi irlandesi e salumi irlandesi
(chiedere al personale di sala per la selezione del giorno).
Servita con sedano, chutney, sottaceti, uva, cornichon, relish e pane integrale fatto in casa.
1 (Orzo & Grano), 2,7,13



INSALATE

Insalata Stile Shack

Antipasto 9.50
Aggiunta di Pollo + 3.75
Aggiunta di Bacon + 3.75
Aggiunta di Gamberi 3.75
Aggiunta di Pudding Nero + 2.70

Piatto Principale ... 14.95
Aggiunta di Pollo + 5.25
Aggiunta di Bacon + 3.20
Aggiunta di Gamberi 5.25
Aggiunta di Pudding Nero + 4.70

Una bowl di foglie miste con Pomodori Ciliegini, Tocchetti di Formaggio Irlandese, Cipolla Rossa, Arachidi, Noci, Nocciole, Semi di Zucca e Semi di Girasole. Condita con Dressing fatto in casa.

TIPICO TRADIZIONALE IRLANDESE

Stufato Irlandese ... €21

Stufato tradizionale d' agnello, carote, cipolle e patate.

Stufato di Manzo Irlandese.... €21

Stufato di manzo con peperoni, cipolle, vino rosso e senape in grani

Stinco d' agnello... €24

Stinco d' agnello brasato lentamente su letto di cavolo irlandese e salsa al vino rosso.

Salsicce Irlandesi e Purè di Patate ... €19.50

Salsicce Di Maiale Servite Su Purè di Patate

Guancia di Manzo ... €25,00

Cotta lentamente nel vino rosso, servita su un letto di purè di patate "champ".



BURGER

Hamburger di Manzo ... 19.95

Due 4 once di hamburger fatto in casa con formaggio Dubliner, Bacon, Cipolla, Pomodoro e Lattuga, servito con marmellata di pomodoro e patatine fritte.

Burger Di Pollo ... € 19.95

Pollo pastellato e impanato con farina speziata, Formaggio Dubliner, Cipolla, Pomodoro, Lattuga e Salsa Shack. Servito con Patatine Fritte.



POLLAME

Pollo alla Shack ... € 18.95

Petto di Pollo servito su Salsa di Pomodoro, Aglio, Cipolla e Funghi.

Pollo al Whisky Irlandese... €18.95

Petto di Pollo servito su Salsa di Whisky Irlandese, Funghi e Cipolla. Guarnito con Pudding Nero.

Tagliatelle con Pollo... €18.95

Tagliatelle al Pomodoro fatto in casa, con Pollo, Bacon affumicato e Funghi.

Pollo alla Connemara... €18.95

Petto di Pollo su salsa a base di Whisky, Bacon Affumicato, Funghi e Cipolla.



PESCATO

Filetto di Salmone 25.25

Filetto di Salmone piastrato in padella servito con broccoli & Salsa ai capperi.

Aggiunta di Gamberi + 3.75

Fish & Chips ... 22.95

Filetto di Merluzzo Fresco, pastellato con Birra Irlandese servito con purè di piselli, patatine e salsa tartara. 1 (grano)

Zuppa di Pesce ... 22.95

Selezione di pescato e ortaggi cucinati con Panna al Vino Bianco. Servita con Pane Integrale Fatto in Casa. 1 (Grano)

Zuppa di Cozze Irlandese ... 19.95

Cozze cotte con Sidro di Mele Irlandese, panna e erbe fresche. Servita con Pane Integrale Fatto in Casa. 1 (Grano)



MANZO

La Nostra Carne è 100% Irlandese e le vacche si nutrono di solo Erba.

Filetto di Manzo 10 once ... 39.00

Filetto di Manzo alla brace. Guarnito con funghi e cipolla saltati in padella.

Costata di Manzo 10 once ...35.00

Costata di Manzo alla brace. Guarnita con funghi e cipolla saltati in padella.

Scegli una salsa

Pepe misti e Brandy

Burro all' Aglio

Salsa al Whisky irlandese

Salsa Shack: Aglio, panna e pomodoro fresco



VEGETARIANO

Pasta Fresca ... 18.00

Tagliatelle ai funghi e cipolla con panna e olio al tarufo.

Nachos alla Irlandese ... 18.00

Chips di patate fatte in casa con salsa di pomodoro, panna acida, jalapenos, guagamole e formaggio Dubliner.

Frittella di Patate ... 18.00

Crepes di patate ripiena di verdure grigliate, aglio arrostito e essenza di peperone.

CONTORNI

A contorno ... 6.00

Ortaggi arrostiti: Selezione di ortaggi a radice, arrostiti

Insalata: Foglie miste con cetriolo, carota, pomodorini, cipolla rossa, conditi con dressing della casa.

Purè di patate

Broccoli: Broccoli spadellati al burro.

Patatine fritte: Patatine fritte tagliate a mano

Cavolo: Cavolo spadellato al burro

Purè di patate: Purè di patate con cipollotto fresco.



Menù Dolci

I nostri dolci sono tutti fatti in casa

€7.95

Torta Biscotto al cioccolato con ciliegie

Torta biscotto fatta con base di finissimo cioccolato irlandese, brandy, ciliegie.

Trinity Mess

"Una versione del tradizionale Eton College Pavlova". Meringa sbriciolata con Panna Fresca e Fragole. Servito in bicchiere.

Torta di mele

Torta di mele calda servita con crema pasticciera

Gelato

La nostra selezione : Vaniglia, Cioccolato e Fragola

Coffees Menu

Americano ... €3.50
Regular or Decaffeinated

Cappuccino ... €3.95
Milky n Frothy with a Marshmallow on the side
***2, 14**

Espresso ... €2.95
Small n Strong

Double Espresso ... €3.95
Double n Strong

Hot Chocolate & Marshmallows ... €4.25
Creamy Premium Chocolate Drink. *** 2. 14**

Irish coffee 0.0% Alternative Whiskey... €8.50.
Double espresso, Rebel Whiskey 0.0% , Brown Sugar and
Floated with Fresh Cream. *** 2. 14**

Shack Coffee ... €8.50
Ruby Port, Double Espresso, whiskey Alternative, Irish honey,
topped with fresh cream. *** 2. 14**

Teas Menu

Peppermint Tea ... €3.50
Fresh & Minty

Fruit Tea ... €3.50
Fruity & Healthy

Green Tea ... €3.50
Natural Green Tea

Camomile Tea ... €3.50
Calming & Soothing

Breakfast Tea ... €3.50
Regular Irish Breakfast Tea

Lemon and Ginger Tea ... €3.50
Fresh and Healthy